Wychodzi dwa razy na tydzień

KORRESPONDENT

przy Gazecie Warszawskiéj.

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA 29 LISTOPADA. № 90 ROK 1849.

NOWY SPOSÓB POSTĘPOWANIA PRZY OTRZYMYWANIU CUKRU TRZCINOWEGO i BURAKOWEGO.

(Ciąg dalszy).

Ale kiedy z jednéj strony żądza badań całą uwagę moją zwracała na trzcinę cukrową, obiecującą mi niezawodnie pomyślny skutek, prędki i łatwy, z drugiéj pojąłem, że memu rodzinnemu krajowi, nieposiadającemu kolonij a uprawiającemu buraki na wielką skalę, memu władzcy, który w tylu okolicznościach ujmował się za sprawą krajowego cukru, winienem wszystkie moje usiłowania, ażeby utrzymać równowagę pomiędzy cukrem trzcinowym a cukrem burakowym, równowagę, któréj wypadki prac moich ciężko zagrażają. Oto cel licznych moich nad burakami doświadczeń.

Ponieważ wydobycie cukru z trzciny wymaga jéj zgniecenia lub starcia, oczyszczenia, szybkiego lub powolnego parowania, przeplatanego cedzeniem, łatwo można sobie zrobić pojęcie o postępowaniu z burakami. Rzeczywiście, niczém się ono od tamtego nie różni. Lecz jeżeli trzcina cukrowa dała tak jasne wypadki, że najmniejsza wątpliwość mi nie pozostaje względem korzyści wskazanego przezemnie sposobu postępowania z nią; buraki przeciwnie miały mi przedstawić daleko większe trudności do pokonania.

W rzeczy saméj, krajowe cukrownictwo daleko wyżéj jest posunięte i mniéj pola do ulepszeń przedstawia. Ponieważ dokładniéj sok wyciska, traci więc daleko mniéj cukru w wytłoczynach. Że zaś takowe idą na pokarm dla zwierząt, rzeczywiście więc zawarty w nich cukier nie traci się. Węgiel kamienny tanio przychodzi cukrowniom, a zatém parowanie na ogniu jest dla nich właściwsze.

Ponieważ nakoniec, sok burakowy zawiera wiele soli, mogących stać na przeszkodzie krystalizacji cukru, powstaje więc ztąd strata, któréj nowy sposób postępowania zapobiedz nie zdoła.

Zdaje mi się że wypadki otrzymywania w liczbach okrągłych w następny sposób dadzą się wyrazić:

Sto kilogr. buraków, zawierają, biorąc średnio z całego roku 10 kilogr. cukru, z tego pozostaje 1 kilogr. w wytłoczynach, 2 kilog. w melasie i 7 kilogr., które fabrykant mógłby puścić w handel pod postacią cukru surowego. Niektórzy fabrykanci rzeczywiście dochodzą do téj ilości, jak utrzymują, sądzę jednak, że nawet we Francji, gdzie przemysł ten zręcznie jest prowadzony, średni ogólny wydatek nieprzechodzi 6 kilogr.; bezwzględna więc strata cukru, ginącego w czasie roboty, wynosi 1 procent.

Bądź co bądź obecnie jako granicę spodziewanych ulepszeń za pomocą mego sposobu uważam wydatek podwyższony do 8 procentów, czyli więcéj o trzecią część otrzymywanego dotąd średniego wydatku na wszystkich fabrykach.

Co się mnie tycze, nie tyle starałem się o wynalezienie doskonalszych sposobów fabrykacji na wielkich fabrykach cukru z buraków, ile o środki, któryby użycie było dla wszystkich przystępne i łatwe w mniejszych rozmiarach, na folwarkach naprzykład.

W chwili, kiedy mnie zajmowały badania z tego stanowiska rzeczy, pp. Claes bracia, korzystając mimo mojéj wiedzy ze sposobów podobnych, stosowali je na wielką skalę. Do nich więc należy ogłoszenie otrzymanych wypadków. Ja zaś, ponieważ nie doświadczałem jeszcze mego sposobu przy pomocy istniejących apparatów na dzisiejszych fabrykach, podaję tylko do ocenienia wypadki otrzymane w pracowni chemicznéj.

Pierwszym punktem do rozwiązania jest: Czy można z buraków wydobyć wszystek cukier jaki zawierają i zgromadzić go w soku? Niewątpliwie.

Rzeczywiście, przemywanie miazgi wodą mającą w sobie dwusiarkon, jest to działanie całkowicie fabryczne, które jeżeli należycie wykonaném zostanie, da z jednéj strony płyn ilością cukru w nim zawartego bardzo zbliżony do samego soku; z drugiéj zaś, miazgę zupełnie albo prawie zupełnie pozbawioną cukru.

Płyn ten z przemywania miazgi powstały mógłby zresztą być użyty do polewania tarek i służyć tym sposobem nowéj miazdze za płyn zachowawczy.

Co się tycze miazgi oczyszczonéj, wiem że uważaną jest jako niezdatna na pożywienie dla bydła z powodu samego jéj oczyszczania. To rozstrzygnie dopiero doświadczenie; zdaje się jednak, że przesadzoną jest rzeczą utrzymywać, jakoby miazga ta, tak bogata jeszcze po przemywaniu w materje azotowe, w materje dające się przyswoić (assymilować), utraciła całkowicie wszystkie własności pożywne. Przemyć miazgę i okrasić ją melasem, który jéj powróci cukier i zbywające sole, będzie zdaje mi się postępowaniem dosyć logiczném; ale powtarzam jeszcze, samo tylko doświadczenie może tu wyrokować i pokazać, do jakiéj ilości bydło znosi melass.

Chcę tylko przekonać, że wymycie miazgi jest samo przez się rzeczą praktyczną, jeżeli do uskutecznienia jego możemy użyć płynu, który niedopuszcza żadnéj zmiany, żadnéj fermentacji i który dozwala nawet, jeżeli tego potrzeba wymaga, użycia kilku dni do téj pracy.

Strata bezwzględna 1 procentu cukru z całéj wagi buraków, a 10 procentów z wagi samego w nich zawartego cukru, nie jest przesadzoną, sądzę, że nietylko jest ona rzeczywistą, ale nawet niższą od rzeczywistéj i że pod tym względem znajdzie się co do ulepszenia.

Zkąd pochodzi w rzeczy saméj ta strata, jeżeli nie od cukru pozostałego w pianie, kości, workach i cedzidłach; jeżeli nie od cukru zniszczonego przez fermentację, którą wywołuje zetknięcie z workami i narzędziami nasiąkniętemi przez rozmaite fermenta? Z tych powodów straty, niewieleby się oparło użyciu mojego sposobu.

Co się tycze kości, użycie jéj, jeśliby całkiem nie ustało, to przynajmniéj znaczniéby się zmniejszyło przy obrabianiu cukru surowego.

Co się tycze piany, dwusiarkon wapna wywiera tu podwójne działanie, którego ważności sądzę że nie przesadzam. Łatwiéj on i zupełniéj zgęszcza materje białkowate, stanowiące szumowiny. Nadto tworzy on pianę, która nie psuje się przez zetknięcie z powietrzem i w któréj nie objawia się fermentacja. Gdyby robota na wielką skalę

przedstawiała pod tym względem nowe trudności, których nie dojrzałem, dosyćby było oczywiście dodać kilka tysiącznych dwusiarkonu do piany, aby je usunąć.

Jasną jest rzeczą, że ażeby uchronić worki, cedzidła, narzędzia wszelkie od szkodliwego wpływu fermentów, dosyć jest wymyć je wodą zawierającą w sobie dwusiarkon; przed ich użyciem i w chwili ukończenia roboty, jak to już pp. Dubrunfault i Kuhlman radzili.

Ze wszystkiego cośmy wyżéj powiedzieli, wyprowadzić można sądzę wniosek następujący: że stosowne użycie dwusiarkonu posłużyć może do zupełnego wydobycia cukru, który dotąd w miazdze pozostawał i do uniknienia większéj części strat, jakie się ponosi przez przypadkowe fermentacje piany, worków, cedzideł i t. p. Jeżeli dwie te przyczyny straty lub zniszczenia pozbawiają nas od 2 do 3 części cukru z 10, jakie buraki zawierają, zmniejszenie tych strat zasługuje na uwagę.

Zastanówmy się teraz nad inną przyczyną straty, a mianowicie nad stratą, spowodowaną obecnością soli, które uważane są jako główna przyczyna tworzenia się melassu. Mogłem ocenić wszystkie niedogodności przypisywane działaniu rozmaitych i obfitych soli zawierających się w burakach. Przy trzcinie cukrowéj cokolwiek dwusiarkonu dostatecznem jest, ażeby obrabianie jéj wodą dało takie same wypadki jak obrabianie wyskokiem; bo w soku trzciny cukrowéj nie znajduje się albo nic wcale, albo bardzo mało soli. Inaczéj się dzieje z sokiem buraków; obrabianie ich wodą i dwusiarkonem daje różny wypadek od wypadku obrabiania ich wyskokiem, właśnie dla tego, że woda soku rozpuszcza sole, których wyskok nierozpuszcza. Rzadko więc otrzymać można cukier burakowy w kryształach wyraźnych i łatwo się tworzących, jak to ma miejsce w cukrze trzcinowym. Dla tego to zwykle otrzymywałem pozostałości składające się jeżeli nie z melassu, to przynajmniéj z miękkich produktów.

Przypuszczając wpływ niezaprzeczony, jaki sole mogą wywierać na krystalizację cukru, nie mogę jednak uważać ich, jako jedyną przyczynę tworzenia się melassu albo kryształów rozpływających się. Gdyby tak było, to odparowawszy czterdzieści kwart soku, spaliwszy osad pozostały i zmięszawszy tym sposobem otrzymane sole z dziesięcioma kwartami soku, niepowinniśmy wcale z tych dziesięciu kwart otrzymać cukru krystalicznego. Łatwo się jednak przekonać że w takiéj ilości sole buraków nie wywierają podobnego wpływu.

Tworzenie się więc melassu musi pochodzić od innych przyczyn, niezależnie od wyżéj wymienionéj. Niesłusznem więc byłoby przypuszczenie, że każdy sposób, który nie ruguje soli, pozostaje przez to samo bez wpływu na utworzenie melassu. Wszystkie próby moje przeciwnie dowiodły. Prawda, że nigdy soli całkowicie nie zniszczyłem, ale niech fabrykanci cukru będą pewni, że ilości ich otrzymałem daleko mniejsze, aniżeli za pomocą dotychczasowych sposobów. Sądzę, że w tym względzie fabrykanci z całą ufnością mogą robić doświadczenia.

Zapewniano, że w niektórych cukrowniach francuskich, zostających pod sterem osób wielkie doświadczenie mających, wydatek dochodzi do 8 procentów całéj wagi buraków. Wypadek ten całkowicieby potwierdzał zdanie moje, do jakiego doszedłem własnem badaniem. Byłbym szczęśliwy, gdybym przez niezawodność mego sposobu postępowania mógł upowszechnić ten świetny, a dotąd wyjątkowy wydatek.

Spróbuję teraz odpowiedzieć na kilka zapytań wielkiéj wagi dla przemysłu. Uczynię to szczerze; przemysłowcom zaś i fabrykantom pozostawiam ocenienie wartości mego zdania w tym względzie.

Cukrownictwo doszło w niektórych krajach do takiego rozwoju, że dało początek osobnym zakładom, już to wyrabiającym używane przezeń machiny, już produkującym i odżywiającym kość paloną, któréj tyle cukrownictwo zużywa; nadto wzniosło dystyllarnie, które przerabiają z korzyścią dla kraju melass na wyskok i wydzielają zagęszczone w nim sole. Wszystkie te fabryki zachwiały się.

Jeżeli się użycie dwusiarkonu (*bisulfite de chaux*) upowszechni, to nasze warunki przezeń wprowadzone, mogą również liczne otworzyć drogi wynalazkom, których przewidzieć nie jestem w stanie.

Zdaje mi się jednak, że użycie tarek pozostanie zawsze niezbędném, dopóki głębokie zbadanie wypadków otrzymanych przez krajanie buraków za pomocą noży i poddanie ich systematycznemu przemyciu dokonane nie będzie. Zdawało mi się nawet, że płyny cukrowe otrzymane przez wymoczenie (maceracją) łatwiéj się obrabiają, aniżeli sok naturalny bezpośrednio za pomocą tarek i prass otrzymany.

Nie mogę zapewnić, czy prassy dzisiejsze pozostaną, wtedy nawet, kiedy tarki się utrzymają. Obecnie wszystko jest obliczone dla szybkiego postępowania. Skoro zaś miazga zabezpieczoną jest od psucia, to prassy powolne, działające na wielkie massy, z oszczędzeniem rąk i usunięciem worków, plecionek, mogą przedstawić pewne korzyści i odnieść sprawiedliwe pierwszeństwo.

Ponieważ oczyszczenie za pomocą dwusiarkonu odbywa się w podobny sposób jak i za pomocą wapna, kotły więc do tego celu służące i tak dobrze obecnie urządzone pozostaną i na przyszłość niezbędnemi.

Cedzidła Taylora, lub inne im podobne będą przy nowym sposobie posługiwać, jak i dawniéj, wyjąwszy gdyby robota odbywała się przez odstanie a tym sposobem opadnięcie osadu, co jest możebném.

Apparata do parowania na gołym ogniu mogłyby być użyte w w początku roboty do zagęszczenia soku, ale przy końcu jéj, należałoby albo parować spiesznie w kotłach ogrzewanych parą, albo poddawać syrop powolnéj krystalizacji w skrzyniach. Przekonałem się, że można użyć do tego skrzyń blaszanych, żelaznych lanych, miedzianych pobielanych i bardzo prawdopodobnie naczyń drewnianych, albo z cegły należycie spojonéj ułożonych.

Użycie kości palonéj może być usunięte, zmienione lub zachowane stosownie do wyrabiania cukru surowego lub rafinowanego.

Co się tycze melassu i soli z niego, te można zawsze zużytkować, wyjąwszy części którą przyprawi się miazga na paszę dla bydła przeznaczona.

Rzeczywiście, rolnictwo francuskie głośno bardzo domaga się soli kuchennéj, ale słuszniéj domagaćby się powinno soli potażowych. A jeżeli w kraju, gdzie nic się nie traci, jak w departamencie Północy (du Nord), ma się takie sole w melassie, i kiedy dosyć dać je spożyć, ażeby sole te przeszedłszy w nawóz wróciły do ziemi; jeżeli departament ten obficie wywozi je za granicę swoją, pozbawiając tym sposobem ważnego pierwiastku własne grunta, któż zaprzeczyć może, że kiedyś tego nie pożałuje?

Kraje wyrabiające cukier, mogą go wywozić ile chcą; powietrze i woda powróci im jego pierwiastki; ale sole melassu raz wywiezione nie tak łatwo się odzyskują.

Ogołocić miazgę ze wszystkiego cukru krystalicznego, jaką dostarczyć może, oddać jéj część melassu i soli w nim zawartych, jako przyprawę, o to podług mnie najlogiczniejsze postępowanie, ze stanowiska ogólnéj ekonomji rolniczéj uważane.

Lecz ażeby prywatni przyjęli następstwa odległych tych wniosków, potrzeba, ażeby obecnie w tém korzyść swoją znaleźli, ażeby korzystniéj było wydobywać wszystek cukier z miazgi, aniżeli sprzedawać melass.

Samo doświadczenie tylko w wielkich rozmiarach może przekonać, czy, jak ja sądzę, korzyść ta rzeczywiście istnieje.

Następne wskazania łatwo pozwolą każdemu biorącemu udział w różnych rodzajach przemysłu cukrowniczego, ściśle ocenić ważność faktów, które sam stwierdziłem przy obrabianiu buraków.

Tarłem buraki polewając miazgę w porównaniu z wagą buraków $2^1/_2$ procentami roztworu dwusiarkonu wapna na 10° Beaumégo. Wycisnąwszy miazgę i zebrawszy sok, przegotowałem go, po oczyszczeniu odcedziłem i oceniłem za pomocą apparatu polaryzacyjnego. Następnie, sok oczyszczony gotowaniem na gołym ogniu zagęściłem do gęstości syropu, przecedziłem i wlałem w skrzynię, przez co otrzymałem massy krystaliczne słomianego koloru, które również oceniłem za pomocą apparatu polaryzacyjnego.

Tym sposobem dokonany rozbiór mokréj massy pozwolił oznaczyć część jéj wagi odpowiadającą cukrowi prawdziwemu; resztę zaś stanowiła woda, sole i t. p.

4,356 litry soku zawierające 521,4 grammów cukru, dały massę ziarnistą zawierającą 528,2 gram. cukru.

0,984 litry soku zawierające 105,3 gram. cukru dały massę ziarnistą zawierającą 104,9 gram. cukru.

1,045 litry soku zawierające 112,4 gram. cukru dały massę ziarnistą zawierającą 113,1 gram. cukru.

Ztąd wypada, że podczas oczyszczania, podczas pierwszego zagęszczania na gołym ogniu, drugiego zagęszczania w skrzyni i tu dokonywającéj się krystalizacji, cukier obrabiany dwusiarkonem wapna pozostaje nienaruszony.

We wszystkich moich próbach, podobna tożsamość się objawiała. Różnice, zawsze małe, które raz w jednym, drugi raz w drugim względzie spostrzegałem, nie przechodziły w ogólności dwóch lub trzech setnych, ilości nic nieznaczących w praktyce.

Miazga z któréj sok poprzedni został wydobyty, przemyta wodą i poddana drugi raz prassie, dała płyn ocukrzony. Jeszcze jedno wypłukanie miazgi dało płyn nie zawierający prawie cukru; przy ostatniem przemyciu, do wody dodawano cokolwiek dwusiarkonu.

Dwa te ostatnie płyny zmięszane, odcedzone przez gotowanie na gołym ogniu, przecedzone znowu i wlanę do skrzyni, dały massy krystaliczne zupełnie podobne do mass otrzymanych bezpośrednio z soku. Ilość cukru w tych massach zawartego odpowiadała co do joty ilości, jaką pokazywał rozbiór w płynach, z których ją otrzymano.

Szumowiny, worki wymyte wodą zawierającą w sobie cokolwiek dwusiarkonu, pomimo że były zostawione w zetknięciu z powietrzem, dały płyn, który trzymano z dziesięć dni, i zlewano do niego nową ilość podobnego płynu, codzień z doświadczeń otrzymywanego. Ogólny płyn w ten sposob zebrany był gęsty na 4½ Beaumego; po oczyszczaniu go i t. p. tak jak soku zwykłego, otrzymano z niego massy krystaliczne dające się prawie całkowicie porównać z produktem bezpośrednio z soku otrzymanym.

W czasie licznych prac, które mi dosyć czasu zabrały, obrabiałem buraki rozmaitéj wielkości, rozmaitego koloru, czerwone, żółte, białe; rozmaitego wieku, młode i niedojrzałe, zupełnie dojrzałe i zdrowe w chwili zbioru, dobrze zachowane; wreszcie nadpsute w rozmaitym stopniu. Krystaliczne massy jakie z nich otrzymałem, zawierały zawsze niezmieniony cukier, wskazany przez rozbiór przed obrobieniem buraków; spostrzegane różnice zależały głównie od przyczyn fizycznych, gdyż otrzymany cukier z powierzchowności nie przedstawiał cech tych samych. Bardzo rzadko tylko buraki dawały mi tak piękne produkta jak trzcina; zamiast ziarn twardych i dobrze wykształconych, massy twardniały podobnie jak to przy krystalizacji niewyraźnéj ma miejsce.

Chemicy i fabrykanci wprawieni do robienia prób wybornym sposobem p. Payen, za pomocą bardzo prostego doświadczenia mogą się przekonać.

Dosyć będzie, jeżeli obrobią z dziesięć buraków dwusiarkonem i sok po oczyszczeniu najprzód do gęstości 25° Beaumégo odparują. W tym stopniu zagęszczenia sok się klaruje i cedzi, albo nawet odrazu cedzi bez klarowania. Następnie paruje do gęstości 37° lub 38° Beaumégo i pozostawia przez trzy lub cztery dni w parownicy przy 40° C.

Massa skrystalizowana, silnie wyżęta, da im cukier surowy bardzo pięknego odcienia i w ilości nie teoretycznéj, ale dającéj się osiągnąć praktycznie, jak to próba sposobem p. Payen dokonana wskazuje, która to ilość odrazu wyrówna albo nawet przewyższy wydatek całkowity na cukrowniach otrzymywany.

Ktokolwiek zaś sprobuje obrobić kilka buraków dwusiarkonem, przekona się łatwo, że z wyciśniętego soku można otrzymać stosunkowo do wagi soku od 13 do 15 procentów produktu ciastowatego, który jeśli wyżąć pomiędzy podwójnemi arkuszami papieru, znanego pod nazwiskiem *Józef*, otrzyma się cukier biały, stanowiący od 7 do 10 procentów wagi soku.

Pan Clerget, jeden z członków kommissji francuskiéj, był obecnym przy doświadczeniach, jakie w jéj obecności robiłem, a następnie przy pierwszéj próbie, jaką moim sposobem wykonał, otrzymał taki sam wypadek. (Dok. nastąpi).

O wpływie karmy na nabiał.

Pan Thomson robił doświadczenia przez półczwarta miesiąca z dwoma krowami, aby się przekonać jaki wywierają wpływ niektóre gatunki karmy na nabiał; zbierał mleko i z niego wyrobione masło, oddzielał każdą karmę i z niéj pochodzące odchody z każdéj krowy.

Z dochodzeń tych następujące podaje wynikłości:

Użyte do doświadczeń gatunki karmy były:

	Trawa lub siano,	jęczmień,	słód.
Dały mleka cząstek	114	107	102.
masła	3,5	3,4	3,2.
	jęczmień i słód,	jęczmień i lniane nasienie,	bób.
Dały mleka cząstek	106	108	108.
masła	3,2	3,4	3,7.

Z tego widać, że trawa i siano lubo w sobie tłustości nie zawierają, ale pewną do wosku podobną substancję, najwięcéj prawie dają mleka i masła; najbliżéj, pod względem masła, stoi bób, który także najmniéj w sobie zawiera maślnych cząstek. Z pożytéj trawy i siana spożyły owe dwie krowy w ciągu 14 dni do wosku podobnéj substancji 57,3 funtów, przez odchody odeszło 6.3 funtów; reszta obrócona została na utworzenie maślnych cząstek; których ubierało się w ciągu 14 dni 16,7 funtów. Z tego wypływa, że cząstki maślne tworzę się z cukru i mączki w karmie zawartych.

Z doświadczeń tych okazuje się, że wszelkie sztuczne gatunki karmy mniéj przynoszą pożytku w nabiale jak dobre siano i trawy. Ażeby zaś celowi jedno i drugie odpowiedziały, trzeba trawy kosić i spasać nim jeszcze zaczną nasienie osadzać, inaczéj zużywają zawarty w sobie cukier i mączkę na jego utworzenie potrzebne, daleko też mniéj w łodygach i liściach ich zostaje.

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

ZBOŻE.

Wrocław 25 listopada. Na dzisiejszym targu zbożowym pokup był dobry, tylko owies, którego wiele jeszcze do Górnego Szląska żądają płacono trochę wyżéj: W ogóle płacono następne ceny: Pszenicę białą 41 do 55 sr. gr. szefel (zł. 16 gr. 12 do zł. 22 korzec), żółtą 37 do 51 sr. gr. (zł. 15 gr. 6 do zł. 20 gr. 12 korzec), żyto 24 do 27½ sr. gr. szefel (do złp. 11 korzec), jęczmień 20 do 24 sr. gr., owies 16 do 18 sr. gr. Nasienia olejne bez zmiany. Nasienie koniczyny dziś chętnie zbywano, ale kupowano tylko doborowo gatunki płacąc za czerwone 10 do 15, białéj 6 do 14½ talarów Okowita po 6 tal. G. bez wielkiego pokupu.

Lwów 16 listopada. Na poniedziałkowym targu było 459 sztuk wołów, z tych sprzedano jednę partję złożoną z 30 sztuk, z których jedna ważyła 12½ kamieni mięsa i 1 kamień łoju po 45 złr., druga partja złożona z 20 sztuk wołów, z których jedna ważyła 14 kamieni mięsa i 1¼ kamieni łoju po 52 złr., trzecia partja złożona z 24 sztuk, z których jedna ważyła 14⅓ kamieni mięsa i 1¼ kamieni łoju, po 57 złr. 12 kr. Za cetnar łoju z rzeźni starozakonnych płacą 16 złr. 36 kr., z rzeźni chrześcian po 15 złr. 54 kr. za parę skór wołowych płacą po 16 złr. 42 kr., krowie po 12 złr. 30 kr. m. k.

Ceny produktów we Lwowie: Za poprawieniem się dróg i obrobieniu w polu dówóz zboża i wiktuałów wzmógł się znacznie; na ostatnim targu płacono za korzec pszenicy 5 złr. 52 kr., żyta 4 złr. 3 kr., jęczmienia 4 złr. 6 kr., hreczki 3 złr. 26 kr. owsa 2 złr. 45 kr. ziemniaków 1 złr. 48 kr. za kwartę krup hreczanych 4 kr., jęczmiennych 4 kr. jaglanych 6 kr., za cetnar siana 1 złr. 30 kr. słomy 53 kr. za sąg drzewa twardego 12 złr. 12 kr. miękkiego 9 złr. za garniec okowity 30 stopni 1 złr. 4 kr. m. k.

Lwów 23 listopada. Na poniedziałkowym targu było 347 sztuk wołów i 133 krów, z tych sprzedano jednę partję złożoną z 29 sztuk z których jedna ważyła 11 kamieni mięsa i 1 kamień łoju po 45 złr. druga partja złożona z 13 sztuk wołów, z których jedna ważyła 13 i pół kamieni mięsa i 1 kamień łoju po 52 złr. trzecia partja złożona z 40 sztuk, z których jedna ważyła 14¼ kamieni mięsa i 1¼ kamieni łoju, po 58 złr. 12 kr. Cena łoju i skór pozostała niezmieniona.

Ceny produktów we Lwowie: Na wczorajszym targu płacono za korzec pszenicy 6 złr. 12 kr. żyta 4 złr. 3 kr., jęczmienia 3 złr. 48 kr. hreczki 3 złr. 26 kr. owsa 2 złr. 21 kr. ziemniaków 1 złr. 54 kr. za kwartę krup hreczanych 4 kr. jęczmiennych 4 kr. jaglanych 6 kr., za cetnar siana 1 złr. 30 kr. słomy 53 kr. za sąg drzewa twardego 12 złr. 12 kr. miękkiego 9 złr., za garniec okowity 30 stopni 1 złr. 4 kr. m. k.

Gdańsk 22 listopada. Ponieważ ostatnią pocztą nadeszłe wiadomości z argów zagranicznych wcale niebyły zachęcające, z tego powodu przez cały zeszły tydzień wielka cisza panowała na tutejszéj giełdzie zbożowéj. Obrócono tylko 316 łasztów pszenicy po zniżonéj cenie a mianowicie: 53 łaszty wysoko pstréj w dwóch partjach 130—131 funtowéj po 420 zł. gd. (zł. 28 korzec) 8 ł. takiéj saméj 131—132 fun. po 417½ zł. gd. 9 ł. 130 fun. po 400, 405 i 415 zł. gd., 9 łasztów 132 fun. po 422½ zł. gd., dobréj pstréj 129—130 funtów po 390, 382½, 370 i 355 zł. gd. (zł. 23 gr. 20 korzec). I żyta ceny znowu się obniżyły; ze sprzedarzy 65 łasztów, za 12¾ łaszta zapłacono po 175 zł. gd. (zł. 11 gr. 20 korzec), a za 122 fun. 167 zł. gd. ł. jęczmienia ceny niezmieniły się prawie, z 66 ł. które sprzedano, jedne płacono po 144 zł. gd., drugie partje po 140, inne po 135 zł. gd. za łaszt. Grochy trzymają się dotąd w dobréj cenie i mniemają, że ten artykuł i nadal popłacać będzie. W ciągu tygodnia sprzedano 36 ł. grochu po 210, 205 i 201 zł. gd.. a lnianego siemienia 6½ łaszta w dwóch partjach po 365 zł. gd. łaszt. Po świętym Marcinie dowóz zboża na tutejszy targ miejski zmniejszył się bardzo, a płacone ceny są niemal takie same jak notowane tu ostatnim razem. Toż samo okowita i oléj.

Na dzisiejszym targu sprzedano 180 ł. pszenicy, to jest 150 ł. z wody, a 30 ł. ze szpichlerza i zapłacono następujące ceny: 29 ł. wysoko pstréj 130 funtowéj po 400 zł. gd. 44 ł. dobréj pstréj 129 do 130 funtowéj w dwóch partjach po 380 zł. gd. 27 ł. 127—128 funtowéj po 375 zł. gd. 10 ł. po 370 zł. gd. 11 ł. pstréj 128 funtowéj po 355 zł. gd. Prócz tego sprzedano jeszcze 6⅔ łaszta dobrego grochu do gotowania po 195 zł. gd.

Gorlice 13 listopada. Po długiéj i niemal bez przerwy trwającéj słocie, zabłysły nam dni pogodne i dozwalają podokończać zasiewy ozime i rozpocząć podkłady pod przyszłe wiosniane zboża. Lecz mimo tego, późno nie w swoim czasie i tylko dorywczo porobiona siejba, nie wielką na przyszłość rokuje nam nadzieję, a to tym bardziéj, o ile, że w wielu miejscach namnożone wskutek słotnego czasu ślimaki rolne, nie małą, szczególnie w posiewach żytnich porobiły szkodę.—Zbiór ziemniaków, który zaledwo teraz dopiero się kończy, wypadł bardzo niepomyślnie, zaledwo bowiem ⅙ część wykopano zdrowych, które tu i owdzie nawet i wysadu niewróciły. W wielu miejscach wcale nawet niekopano, gdyż się robota nieopłacała. Przechowując zdrowe, radzimy je przesypywać potłuczonym węglem lub popiołem, inaczéj trudno byłoby je przechować do wiosny, tak prędko się teraz dekomponują. Taki niedobór ziemniaków, téj najważniejszéj żywności wiejskiego ludu, nie najlepszy sian późno zasianych ozimin, upoważniają nas do wniosku, iż ceny zbożowe, które obecnie w stosunku do kosztów produkcyjnych, wcale są niskie ku wiośnie znacznie wyżéj się podniesą. Dzisiaj nie dają za korzec pszenicy w podrobnéj sprzedaży jeno 7 złr. za korzec, żyta 4 do 5 złr. tyleż za jęczmień, za korzec owsa 2 złr. za korzec ziemniaków 1 złr. 24 kr. m. k. W większéj ilości sprzedano na ostatnim targu parę to jest: korzec żyta i pszenicy po 11 złr. m. k. Korzec nadpsutych kartofli płacą na miejscu na potrzebę gorzelni po 24 kr. m. k.—Gorzelń już kilka w okolicy naszéj w ruchu, jednakże czynność tychże ograniczy się podobno tylko na przerobieniu nadpsutych ziemniaków, ztąd też bydła na opas zimowy nikt niestawia; nic trudno przeto przewidzieć, że bydło rzeźne nie tak prędko spadnie z obecnéj ceny. Garniec okowity kosztuje obecnie 1 złotych reńskich 10 kr. mon. konw.

KURS GIEŁDY BERLINSKIÉJ.

Dnia 24 listopada 1849 roku. PAPIERY.	żądają	płacą
Rossyjskie Inskrypcje w Certyf. Hamb. 4%.	88¾	—
Rossyjsko-Angielska Pożyczka 5%.	109¾	109½
Polskie Obligacje Skarbu 4%.	80⅜	79⅞
„ Listy Zastawne	96¾	96¼
„ Listy Zastawne nowe	95⅞	95¾
„ Obligacje Udziałowe	—	—
„ Obligacje 500 złotowe.	80¾	—
Certyfikaty B. P. na Oblig. cząst. lit. A. 300 zł. 5%	93¼	93½
lit. B. 200 „	17½	16¾

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIÉJ.

Dnia 23 listopada 1849 roku		ŻĄDAJĄ R. sr.	ŻĄDAJĄ kop.	DAJĄ R. sr.	DAJĄ kop.
1. WEXLE.					
Berlin 100 talarów	2 M.	93—	—	—	—
Gdańsk 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
Hamburg 300 b. m. k.	2 M.	139	80—	—	—
Londyn 1 funt sterlin.	3 M.	6 –	39—	—	—
Lipsk 100 talarów	2 M.	–	—	—	—
Moskwa 100 rub. sr.	1 M.	100	—	99—	66⅔
Petersburg ditto.	1 M.	100	25—	100	—
Paryż 300 franków	2 M.	75—	75—	—	—
Wiedeń 150 złr.	2 M.	—	—	—	—
Wrocław 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
2. MONETY.					
Rosyjskie Imperjały.		—	—	—	—
Holender. dukaty nowe		—	—	—	—
ditto stare ważne		—	—	—	—
Frydrychsdory Pruskie		—	—	—	—
Rossyjskie assygnaty		—	—	—	—
Austrjackie bilety bankowe za 150 złr.		—	—	—	—
3. PAPIERY.					
Obligi Skarbowe za 100 rs.		—	—	—	—
„ „ „ 4% rs.		—	—	80	66⅔
Listy zastawne nowe białe daw. bez kup. (*)		—	—	—	—
„ „ nowe za 100		1[illegible]—	91½	—	—
Obligacje udziałowe na 300 złp.		—	—	—	—
Obligacje cząstkowe na 500 złp.		—	—	—	—
Certyfikaty Banku lit. B na 200 złp.		—	—	—	—
Serje wylosow. lit. na — złp.		—	—	—	—
Dowody Kom. Centr. Likw. złp.. 100		—	—	—	—

Wartość kuponu kop. 25⅚

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Wolno drukować.—w Warszawie dnia 17 (29 listopada) 1849 r.—Starszy Cenzor L. T. Tripplin.